

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Салат из картофеля с зеленым горошком

Номер рецептуры: 25

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2011г, ред. Могильный М.П., Тутельян В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	1 порция				
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Отварные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют, затем охлаждают. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным.
Картофель	16,5	12 ¹	33	24 ¹	
Морковь	5,6	4,5	11,2	9	
Зеленый горошек консерв	6,9	4,5 ²	13,8	9 ²	
Огурец свежий	6	4,8 ³	12	9,6 ³	
Лук репчатый	3,8	3 ³	7,6	6 ³	
Масло растительное	1,5	1,5	3	3	
Выход готового блюда:		30		60	

¹Масса отварного очищенного картофеля; ²Масса прогретого зеленого горошка; ³Масса очищенных огурцов.

Химический состав данного блюда:

Выход, г	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			Витамины, мг	ЭЦ, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	Fe	C	
30	0,6	1,5	3,4	7,9	7,1	0,25	4,7	29
60	1,2	3,0	6,8	15,8	14,2	0,5	9,4	58

Заведующий МАДОУ № ____ / _____ /

